



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**BATEBINA ( BAKPAO TEPUNG BIJI NANGKA) SEBAGAI INOVASI  
MAKANANYANG TERBUAT DARI BETON**

**BIDANG KEGIATAN:  
PKM-K**

Diusulkan oleh :

Lusi Yuliani	(F0315047)
Anggi Rizkiana Muti	(F0115012)
Febryana Arinda Fitri	(F0115033)
Filma Dian Ayu Palupi	(F0314035)
Nurmalia Febrianti	(F0315064)

**UNIVERSITAS SEBELAS MARET  
SURAKARTA**

**2015**

## PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : BATEBINA (Bakpao Tepung Biji Nangka)  
Sebagai Inovasi Makanan yang Terbuat dari Beton
2. Bidang Kegiatan : PKM - K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Lusi Yuliani
  - b. NIM : F0315047
  - c. Jurusan : Akuntansi
  - d. Universitas : Universitas Sebelas Maret
  - e. Alamat Rumah/Tel/HP : Jogoresan RT 002, RW 002, Desa Ganggeng, Kec. Purworejo, Kab. Purworejo/ 085729224460
  - f. Alamat email : lyuliani275@gmail.com
4. Anggota Pelaksana : 4 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap : Dr. Djuminah, M.Si., Ak.
  - b. NIDN : 0016096013
  - c. Alamat Rumah/Tel/HP : Balonglana 1/15 Wonorejo, Karanganyar, Jawa Tengah/ 085624856660
6. Biaya Kegiatan Total
  1. Dikti : Rp. 12.500.000,00
  2. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 6 Bulan

Surakarta, 22 September 2015

Menyetujui,  
Wakil Dekan  
Bidang Kemahasiswaan dan Alumni  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis UNS

Lukman Hakim, S.E., M.Si., Ph.D.  
NIP. 19680518 200312 1 002

Ketua Pelaksana Kegiatan



Lusi Yuliani  
NIM. F0315047

Wakil Rektor  
Bidang Kemahasiswaan dan Alumni  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis UNS

Prof. Dr. Ir. Darsono, M.Si.  
NIP. 19660611199103 1 002

Dosen Pendamping



Dr. Djuminah, M.Si., Ak.  
NIDN. 0016096013

DAFTAR ISI	
HALAMAN SAMPUL	1
HALAMAN PENGESAHAN	2
DAFTAR ISI	3
Ringkasan	4
Bab 1. Pendahuluan	4
1. Latar Belakang	4
2. Perumusan Masalah	5
3. Tujuan Kegiatan	5
4. Luaran yang diharapkan	6
Bab 2. Gambaran Umum Rencana Usaha	6
1. Ide Usaha	6
2. Studi pasar dan Persaingan	6
3. Gambaran Produk	8
Bab 3. Metode Pelaksanaan	8
Bab 4. Biaya dan Jadwal Kegiatan	10
4.1 Anggaran Biaya	10
4.2 Jadwal Kegiatan	10
Lampiran-lampiran	11
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota	11
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	18
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	21
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan	22



## RINGKASAN

Indonesia merupakan Negara yang kaya akan sumber daya alam. Berbagai macam flora dan fauna yang tersebar di Indonesia. Indonesia memiliki tanah yang subur sehingga banyak tumbuh tumbuhan yang ada di Negara ini. Terlebih lagi tumbuh – tumbuhan tersebut memiliki banyak manfaat, salah satunya yaitu tumbuhan nangka.

Nangka merupakan jenis tanaman berkayu. Nangka adalah nama sejenis pohon, sekaligus buahnya. Pohon nangka memiliki banyak manfaat. Bagian dari pohon nangka yang dapat dimanfaatkan yaitu daging, biji, daun, kulit, kayu, dan buahnya. Kebanyakan masyarakat hanya memanfaatkan buahnya, lalu biji pohon tersebut hanya dijadikan limbah. Namun sebenarnya biji nangka banyak sekali manfaatnya.

Melalui Program Kreativitas Mahasiswa ini, kami berinovasi untuk mengolah biji nangka menjadi tepung yang akan dijadikan sebagai bahan pembuat makanan yaitu bakpao. Inovasi yang kami buat dalam Program Kreativitas Mahasiswa ini adalah “BATEBINA (Bakpao Tepung Biji Nangka) Sebagai Inovasi Makanan yang Terbuat dari Beton”.

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1. Latar Belakang

Nangka merupakan jenis tanaman berkayu. Nangka merupakan tanaman buah berupa pohon yang berasal dari India dan menyebar ke daerah tropis termasuk Indonesia. Pohon nangka termasuk ke dalam suku *Moraceae*; nama ilmiahnya adalah *Artocarpus heterophyllus*. Dalam bahasa Inggris, nangka dikenal sebagai *jackfruit*. Pohon nangka umumnya berukuran sedang, sampai sekitar 20 m tingginya, walaupun ada yang mencapai 30 meter. Batang bulat silindris, sampai berdiameter sekitar 1 meter. Tajuknya padat dan lebat, melebar dan membulat apabila di tempat terbuka. Seluruh bagian tumbuhan mengeluarkan getah putih pekat apabila dilukai.

Pohon nangka banyak manfaatnya, mulai dari daging, biji, daun, kulit, kayu dan buahnya. Namun, selama ini masyarakat masih kurang optimal dalam memanfaatkannya. Terutama pada biji nangka. Masyarakat kurang memanfaatkan biji buah tersebut. Karena kebanyakan masyarakat belum mengetahui kegunaan dari biji nangka. Padahal biji nangka yang hanya menjadi limbah tersebut dapat kita olah menjadi suatu produk yang mempunyai nilai tambah. Sebagai contoh, kami mengolah biji nangka menjadi tepung. Melalui tepung inilah biji nangka dapat diolah menjadi

bahan makanan. Dalam hal ini kami mengolah tepung dari biji nangka menjadi bakpao.

Bakpao merupakan makanan tradisional Tionghoa. Dikenal sebagai *bakpao* di Indonesia karena diserap dari bahasa Hokkian yang dituturkan mayoritas orang Tionghoa di Indonesia. *Pao* itu berarti "bungkusan", dan *bak* itu artinya daging, jadi *bakpao* berarti "bungkusan (berisi) daging". Dalam hal ini kami mengolah biji nangka menjadi tepung sebagai upaya pengganti terigu. Upaya tersebut kami lakukan untuk menghemat pengeluaran pembelian tepung terigu dan juga mengurangi limbah biji nangka. Saat ini sedikit sekali masyarakat menggeluti usaha makanan dari bahan baku beton, oleh karena itu pesaing usaha ini juga masih sedikit. Mungkin dengan memunculkan Program Kreativitas Mahasiswa yang berjudul "BATEBINA (Bakpao Tepung Biji Nangka) Sebagai Inovasi Makanan yang Terbuat dari Beton" ini masyarakat akan lebih kreatif dalam memanfaatkan biji nangka tersebut.

## **2. Rumusan Masalah**

- 1) Bagaimana cara produksi "BATEBINA (Bakpao Tepung Biji Nangka) Sebagai Inovasi Makanan yang Terbuat dari Beton" ?
- 2) Bagaimana cara pengembangan usaha "BATEBINA (Bakpao Tepung Biji Nangka) Sebagai Inovasi Makanan yang Terbuat dari Beton" ?

## **3. Tujuan Kegiatan**

Tujuan dari program ini adalah :

- 1) Mengetahui cara memproduksi "BATEBINA (Bakpao Tepung Biji Nangka) Sebagai Inovasi Makanan yang Terbuat dari Beton"
- 2) Mengetahui cara pengembangan usaha "BATEBINA (Bakpao Tepung Biji Nangka) Sebagai Inovasi Makanan yang Terbuat dari Beton"



#### **4. Luaran yang diharapkan**

- 1) Menghasilkan produk BATEBINA (Bakpao Tepung Biji Nangka) Sebagai Inovasi Makanan yang Terbuat dari Beton”.
- 2) Membuka peluang usaha.

## **BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

### **1. Ide Usaha**

#### **I. Nama Produk**

Produk yang akan kami kembangkan bernama “BATEBINA (Bakpao Tepung Biji Nangka) Sebagai Inovasi Makanan yang Terbuat dari Beton”.

#### **II. Asal Mula Ide Usaha**

Saat ini banyak masyarakat kurang mengoptimalkan limbah yang ada di sekitar mereka. Salah satunya yaitu limbah biji nangka. Padahal jika masyarakat lebih kreatif, limbah biji nangka dapat diolah menjadi tepung. Kemudian dari tepung terigu tersebut dapat diolah menjadi aneka makanan, salah satunya adalah bakpao yang kami produksi. Kami memilih biji nangka sebagai bahan dasar pembuatan tepung karena biji nangka mengandung banyak manfaat, antara lain dapat mencegah anemia, melancarkan aliran darah, menjaga kesehatan rambut dan masih banyak lainnya. Dengan adanya Program Kreativitas Mahasiswa ini, kami berharap agar masyarakat dapat memanfaatkan biji nangka untuk diolah menjadi tepung.

### **2. Studi Pasar dan Persaingan**

#### **I. Strategi Pemasaran**

Produk luaran yang dihasilkan adalah “BATEBINA (Bakpao Tepung Biji Nangka) Sebagai Inovasi Makanan yang Terbuat dari Beton”. Bakpao ini merupakan olahan dari biji nangka yang diolah menjadi tepung. Bakpao ini dibuat dalam beberapa rasa, yaitu cokelat, stroberi, keju, ayam, dan bluberi. Diharapkan dengan mengonsumsi bakpao ini

dapat menjadikan masyarakat memanfaatkan biji nangka yang saat ini hanya dijadikan limbah.

Segmen pasar yang dibidik adalah masyarakat umum mulai dari kalangan bawah sampai kalangan atas. Untuk memperluas pasar, penjualan dilakukan dengan cara mengadakan bazar di tempat ramai yang banyak ditempati masyarakat umum. Persaingan yang ada saat ini adalah Bakpao dari tepung biji nangka yang belum terlalu familiar dalam beberapa kelompok masyarakat. Sehingga diharapkan usaha ini dapat tumbuh dengan sedikit pesaing.

## II. Analisa SWOT

### Strength:

- Harga jual terjangkau, produk di desain dengan semenarik mungkin.
- Memberikan pelayanan yang terbaik untuk konsumen

### Weakness:

- Berubahnya kondisi perekonomian

### Opportunity:

- Saat ini banyak masyarakat yang kurang mengoptimalkan limbah biji nangka

### Threaty:

- Munculnya usaha-usaha baru yang sejenis yang berusaha menyaingi usaha kami

### 3. Gambaran Produk



## BAB 3. METODE PELAKSANAAN

### 1. Produksi

#### Bahan I

- 100 gram tepung terigu
- 150 cc air hangat
- 1 sachet ragi instan
- 100 gram gula pasir

#### Bahan II

- 300 gram tepung biji nangka
- 2 sendok makan mentega tawar
- 1 sendok teh baking powder

#### Cara membuat Bakpao Coklat

- Campur gula pasir, ragi instan dan air hangat. Aduk hingga gula dan ragi larut.
- Tambahkan 100 gram tepung terigu lalu aduk hingga rata kembali. Diamkan selama 15 menit.
- Setelah 15 menit tambahkan 300 gram tepung biji nangka, mentega tawar dan baking powder. Uleni hingga adonan kalis.



- Letakkan adonan dalam mangkuk ukuran besar lalu tutup dengan serbet. Diamkan adonan hingga mengembang, kira-kira 30-45 menit.
- Bentuk adonan sesuai selera kemudian isi dengan selai nangka.
- Kukus adonan bakpao coklat selama beberapa menit hingga matang. Angkat dan sajikan.

**Bahan Isi:**

- 250 g nangka, buang bijinya, potong-potong
- 250 ml air
- 100 g gula pasir
- 1/4 sdt garam
- 30 g tepung maizena

**Cara membuat:**

- Masukkan semua bahan ke dalam blender, haluskan.
- Tuang ke dalam panci, masak di atas api kecil sambil diaduk-aduk hingga mengering dan kalis.
- Angkat, dinginkan, simpan dalam wadah kedap udara.

2. Uji Ketahanan Pangan: "BATEBINA" yang sudah jadi akan dilihat kelayakan konsumsi, kesesuaian dan kesepakatan hasilnya. Kami juga menyertakan Nama produk, kandungan gizi, manfaat dan tanggal kadaluarsa, tanggal produksi dan tempat produksi yang akan tertera di kemasan "BATEBINA".
3. Pengemasan: Produk BATEBINA aman dan tidak terkontaminasi berbagai hal dari luar. Sehingga produk ini dapat bertahan minimal satu hari kecuali jika dimasukkan ke dalam lemari es dapat bertahan hingga dua hari.
4. Evaluasi: Evaluasi akan segera dilakukan setelah kami melakukan uji coba, tes dan mengambil beberapa sampel.

## BAB 4 . BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

### 4.1 Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya
1.	Peralatan Penunjang	2,523,000.00
2.	Bahan Habis Pakai	6,500,000.00
3.	Perjalanan	200,000.00
4.	Laporan	1,500,000.00
Total		11,700.000

### 4.2 Jadwal Kegiatan

Program	Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3				Bulan 4				Bulan 5			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Identifikasi Masalah																				
Survey Pasar																				
Perancangan Produk																				
Pencarian Literatur																				
Uji Coba Pembuatan Produk																				
Produksi Launching																				
Penjualan dan Pemasaran																				
Evaluasi Program																				
Penulisan Laporan																				

*Lampiran 1.*

*Daftar Biodata Ketua dan Anggota Kelompok serta Dosen Pendamping*

**A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Dr. Djuminah, M.Si., Ak.
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi
4	NIDN	16096013
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Cirebon, 16 September 1960
6	E-mail	djuminah80@yahoo.com
7	Nomor Telepon/HP	085624856660

**B. Riwayat Pendidikan**

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi			
Jurusan			
Tahun Masuk - Lulus			

**C. Pemakalah Seminar Ilmiah**

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

**D. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau Institusi lainnya)**

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Program Kreativitas Mahasiswa.



Surakarta, 10 Oktober 2015

Pengusul/Pembimbing

Dr. Djuminah, MSi, Ak  
NIDN: 0016096013

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Lusi Yuliani
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi
4	NIM/NIDN	F0315047
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Purworejo, 24 Juli 1997
6	E-mail	<a href="mailto:lyuliani275@gmail.com">lyuliani275@gmail.com</a>
7	Nomor Telepon/HP	085729224460

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 2 Ganggeng	SMP N 2 Purworejo	SMA N 1 Purworejo
Jurusan	Umum	Umum	IPA
Tahun Masuk - Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

D. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau Institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Program Kreativitas Mahasiswa

Surakarta, 10 Oktober 2015

Pengusul



(Lusi Yuliani)

#### A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Anggi Rizkiana Muti
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ekonomi Pembangunan
4	NIM/NIDN	F0115012
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pemalang, 25 Mei 1997
6	E-mail	anggirizkianamuti@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	089630536933

#### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD 07 Mulyoharjo	SMP N 2 Pemalang	SMP N 1 Pemalang
Jurusan	Umum	Umum	IPS
Tahun Masuk - Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

#### C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

#### D. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau Institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Program Kreativitas Mahasiswa.

Surakarta, 10 Oktober 2015

Pengusul



(Anggi Rizkiana Muti)



#### A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Febryana Arinda Fitri
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ekonomi Pembangunan
4	NIM/NIDN	F0115033
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Magelang, 22 Februari 1997
6	E-mail	Febryana.arinda50@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	08562546634

#### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Kramat 1 Magelang	SMP N 2 Magelang	SMA N 3 Magelang
Jurusan	Umum	Umum	IPS
Tahun Masuk - Lulus	2004-2009	2009-2012	2012-2015

#### C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

#### D. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau Institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Program Kreativitas Mahasiswa

Surakarta, 10 Oktober 2015

Pengusul

(Febryana Arinda Fitri)

#### A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Filma Ayu Dian Palupi
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi
4	NIM/NIDN	F0314035
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Purworejo, 15 Oktober 1995
6	E-mail	palupifilma15@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	081229867228

#### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Wironatan	SMP N 3 Purworejo	SMA N 1 Purworejo
Jurusan	Umum	Umum	IPS
Tahun Masuk - Lulus	2003-2008	2008-2011	2011-2014

#### C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

#### D. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau Institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Program Kreativitas Mahasiswa.

Surakarta, 10 Oktober 2015

Pengusul

(Filma Ayu Dian Palupi)



#### A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Nurmalia Febrianti
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi
4	NIM/NIDN	F0315064
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Jakarta, 27 Oktober 1996
6	E-mail	Nurmaliafebrianti94@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085725715221

#### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Cipinang Melayu 05 Jakarta Timur	SMP N 109 Jakarta	SMA N 50 Jakarta
Jurusan	Umum	Umum	IPS
Tahun Masuk - Lulus	2003-2008	2008-2011	2011-2014

#### C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

#### D. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau Institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Program Kreativitas Mahasiswa.

Surakarta, 10 Oktober 2015

Pengusul



(Nurmalia Febrianti)



Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Oven	Untuk memanggang beties.	1	Rp. 1.500.000,-	Rp. 1.500.000,-
Mixer	Untuk mencampur adonan.	1	Rp. 450.000,-	Rp. 450.000,-
Loyang Alumunium	Untuk meletakkan hasil adonan setelah di cetak.	6	Rp. 10.000,-	Rp. 60.000,-
Spatula/solet	Untuk mengaduk adonan.	2	Rp. 15.000,-	Rp. 30.000,-
Blender	Untuk Penghalusan beton menjadi tepung.	1	Rp. 225.000,-	Rp. 225.000,-
Pisau	Untuk memotong beton rebus sebelum jadi tepung.	4	Rp. 10.000,-	Rp. 40.000,-
Baskom plastik	Untuk tempat adonan dan bahan-bahan lain.	4	Rp. 20.000,-	Rp. 80.000,-
Telenan	Untuk alas memotong beton rebus.	2	Rp. 7.000,-	Rp. 14.000,-
Ayakan tepung	Untuk mengayak tepung hasil blender.	2	Rp. 15.000,-	Rp. 30.000,-
Serbet	Untuk mengangkat loyang dari oven.	2	Rp. 5.000,-	Rp. 10.000,-
Cetakan	Untuk mencetak adonan bakpao hasil mixer.	4	Rp. 10.000,-	Rp. 40.000,-
Centong plastik	Untuk mengangkat tepung dari baskom dan hasil blender.	2	Rp. 5.000,-	Rp. 10.000,-
Tabung gas	Untuk wadah bahan bakar pada proses pemanggangan.	2	Rp. 17.000,-	Rp. 34.000,-
SUB TOTAL (Rp)				Rp. 2.523.000,-

## 2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Tepung beton	Bahan dasar pembuatan bakpao	6 kg	Rp. 12.500,-	Rp. 75.000,-
Gula pasir	Untuk pemanis bakpao	2 kg	Rp. 14.000,-	Rp. 28.000,-
Vanili	Untuk pemberi aroma.	18 pcs	Rp. 100,-	Rp. 1.800,-
Tepung terigu	Untuk campuran bahan dasar.	1.5 kg	Rp. 8.000,-	Rp. 12.000,-
Garam	Untuk perasa tambahan.	5 ons		Rp. 1.000,-
Baking powder	Untuk pengembang Beties.	3 sendok		Rp. 1.000,-
Telur ayam	Bahan pembantu	6 butir	Rp. 1.000,-	Rp. 6.000,-
Coklat batang	Untuk Perasa	3 batang	Rp. 20.000	Rp. 60.000,-
Butter	Untuk bahan tambahan	1 kg		Rp. 60.000,-
Keju	Untuk perasa	1 kg		Rp. 60.000,-
Perisa blueberry	Untuk perasa			Rp. 30.000,-
Perisa strawberry	Untuk perasa			Rp. 30.000,-
Susu putih bubuk	Untuk perasa			Rp. 30.000,-
<b>SUB TOTAL (Rp)</b>				<b>Rp. 394.800,-</b>

## 3. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Perjalanan ke toko bahan baku dan ke konsumen	Untuk membeli bahan operasional dan pemasaran	5 bulan	Rp 160.000	Rp 800.000,-
<b>SUB TOTAL (Rp)</b>				<b>Rp 800.000</b>

4. Lain - lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Promosi	Untuk membuat brosur	-	-	Rp 250.000,-
Gas	Untuk bahan bakar	5 bulan	Rp 17.000	Rp 85.000,-
Listrik	Untuk penerangan dan proses produksi	5 bulan	-	Rp 400.000,-
Plastik	Untuk pengemasan	5 bulan	Rp 8.000	Rp 150.000,-
Lain-lain	Untuk pembelian cup bungkus bakpao, fotocopy dll	5 bulan	-	Rp 200.000,-
SUB TOTAL (Rp)				Rp 1.085.000,-



*Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas*

No	Nama/NIM	Prodi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu	Uraian Tugas
1.	Lusi Yuliani/F0315047	Akuntansi	Sosial dan Ekonomi	48 jam / minggu	Mengkoordinasi kinerja kelompok dan produksi
2.	Anggi Rizkiana Muti/F0115012	Ekonomi Pembangunan	Sosial dan Ekonomi	48 jam / minggu	Bagian produksi dan bagian pengemasan
3.	Febryana Arinda Fitri/F0115033	Ekonomi Pembangunan	Sosial dan Ekonomi	48 jam / minggu	Bagian produksi dan bagian pemasaran
4.	Filma Ayu Dian Palupi/F0314035	Akuntansi	Sosial dan Ekonomi	48 jam / minggu	Bertanggungjawab atas laporan keuangan dan bagian produksi
5.	Nurmalia Febrianti/F0315064	Akuntansi	Sosial dan Ekonomi	48 jam / minggu	Bagian pembelian bahan baku dan pemasaran



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
**UNIVERSITAS SEBELAS MARET**  
Jalan Ir. Sutami No. 36 A Kentingan Surakarta 57126  
Telp. : 646994, 636895, Fax. 646655  
Website UNS: <http://www.uns.ac.id>

*Lampiran 2. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana*

**SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM-K yang saya buat dengan judul :  
"BATEBINA (Bakpao Tepung Biji Nangka) sebagai Inovasi Makanan yang  
Terbuat dari Beton" yang diusulkan pada tahun ajaran 2015 ini bersifat orisinal  
dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.

Nama Lengkap : Lusi Yuliani

NIM : F0315047

Jurusan : Akuntansi

Fakultas : Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Bilamana dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini,  
maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku  
dan mengembalikan seluruh biaya pelaksanaan yang sudah diterima ke kas  
Negara.

Demikian surat pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan sebenar-  
benarnya.

Surakarta, 30 September 2015

Mengetahui,

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan  
dan Alumni ( Wakil Rektor III)



( Prof. Dr. Ir. DARSONO, M.Si.)  
NIP. 19660611 199103 1 002

Yang Menyatakan,



( Lusi Yuliani )  
NIM: F0315047